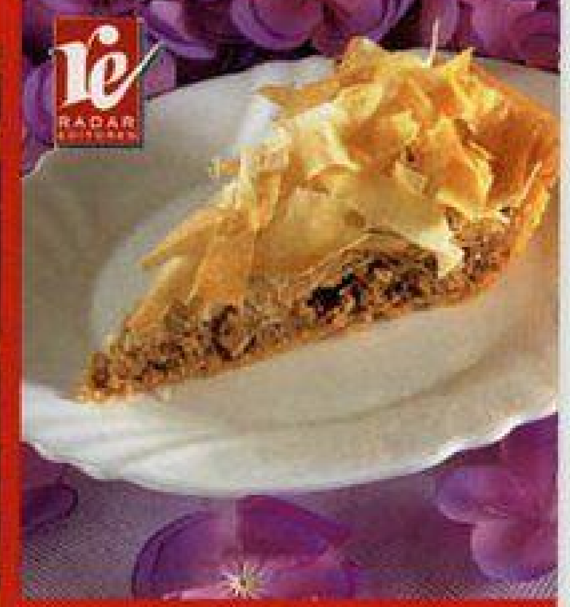
EDICIÓN ESPECIAL

Postres y Dulces

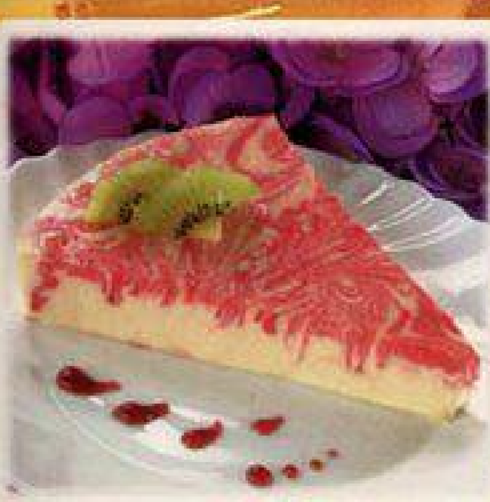
No. 09
$15.00

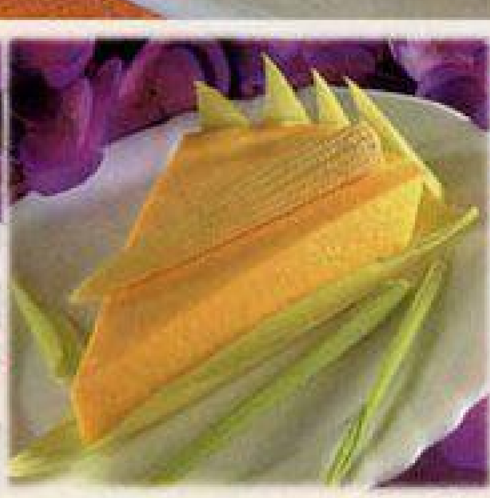
Presenta





Pays Deliciosos







HECHO EN MÉXICO
www.radareditores.com

La Clase del Chef Rep



PASTAS BASE

Nota Importante:
Verifique si en la receta de pay que va a elaborar se requiere el molde con la pasta en crudo o cocida

PASTA SABLEE

(Rinde para forrar 2 moldes)

INGREDIENTES:

65	gr de mantequilla
65	gr de margarina
100	gr de azúcar
1	huevo
250	gr de harina

MANERA DE PREPARAR:

1 Acreme la mantequilla, la margarina y el azúcar hasta blanquear.

2 Agregue el huevo poco a poco, intégrelo .



3 Añada de forma envolvente la harina, ayudándose con una raspa o una pala de madera hasta que se integre bien.



4 Refrigere 25 minutos.



5 Espolvoree un poco de harina en la mesa y extienda la pasta a 4 mm de grosor, hasta rebasar el diámetro del molde. Fórrelo y corte los sobrantes.

Repostería Paso a Paso

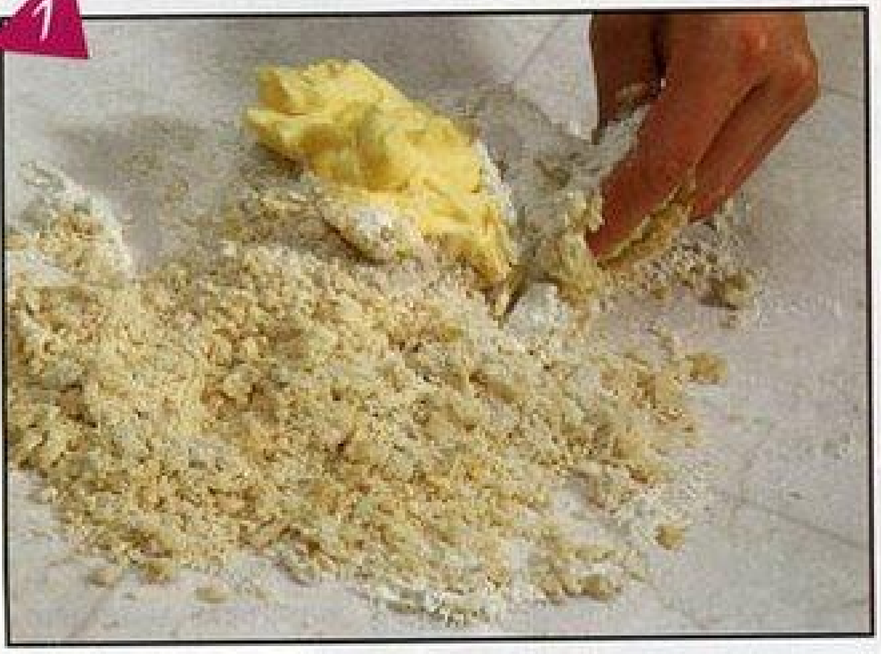
PASTA QUEBRADA

(Rinde para forrar 2 moldes)

INGREDIENTES:

65 gr de mantequilla
65 gr de margarina
1 pizca de azúcar
1 pizca de sal
250 gr de harina
1 huevo
50 ml de agua

MANERA DE PREPARAR:



1 Mezcle la harina, la mantequilla, la margarina, el azúcar y la sal hasta obtener un punto de arena. Puede frotar con 2 tenedores o suavemente con las manos.



2 En una taza mezcle el huevo y el agua, vierta esto a la pasta e integre de forma envolvente. Cuide no trabajar la pasta en exceso porque puede resecarse. Cuando los ingredientes estén bien integrados deje de mezclar.



3 Refrigere la pasta 15 minutos. Espolvoree harina en la mesa y extienda la pasta (ligeramente más grande que el molde) de 3 mm de grosor, tómela con el rodillo y forre el molde.

PASTA DE GALLETAS

(Rinde para forrar 1 molde)

INGREDIENTES:

1 paquete de galletas Marías de chocolate
3 cucharadas de mantequilla

MANERA DE PREPARAR:

1 Pulverice el paquete de galletas y mézclelo con la mantequilla hasta obtener una pasta, si es necesario, agregue más mantequilla.

2 Colóquela dentro del molde y extiéndala presionando por dentro.

3 Hornéela a 180°C por 20 minutos y listo.



Pay de Arroz Inflado con Queso

Ingredientes:

Del Relleno:

200	gr de queso panela
1	lata de leche condensada
1	taza de crema
1	cucharada de vainilla
2	cucharadas de grenetina hidratadas en
1/2	taza de agua
1	taza de arroz inflado de chocolate
1	molde para pay de 22 cm de diámetro
1	receta de pasta de galletas
1/2	taza de chocolate semiamargo y fundido

Manera de Preparar:

1. Una vez lista la pasta de galletas, colóquela al centro del molde, presione hacia las orillas de manera que forre todo el molde. Hornee a 180°C por 20 minutos
2. Licúe los ingredientes del relleno. Diluya la grenetina en baño María y agréguela al relleno dentro de la licuadora.
3. Vierta 1/3 de la mezcla al molde y refrigere por 10 minutos, coloque una capa completa de arroz inflado, presionando ligeramente para que se peguen, vierta otro tercio de la mezcla y repita la operación.
4. Llene por completo y refrigere por 1 hora. Desmolde y decore con el chocolate fundido.



Ingredientes:

Del Relleno:

1 paquete de queso crema de 180 gr
1 lata de crema de coco
1 cucharada de vainilla
1 taza de coco rallado sin azúcar

2 cucharadas de grenetina hidratadas en
1/2 taza de agua
1/2 taza de coco rallado ligeramente tostado

1 molde para pay de 22 cm de diámetro
1 receta de pasta para galletas
1/2 taza de coco rallado

Manera de Preparar:

1. En el momento de hacer la pasta para galletas, retire 1/2 taza de galleta en polvo y sustitúyala por coco rallado, continúe la preparación y hornee.
2. Licúe los ingredientes del relleno. Viértalo a un tazón y agregue el coco. Diluya la grenetina en baño María, añádala a la mezcla anterior.
3. Vierta al molde forrado con la pasta para galletas (ya horneada) y refrigere por dos horas, desmolde y decore con el coco tostado.



Pay de Almendra con Queso

Ingredientes:

1/2 taza de mermelada de fresa
1 molde para pay de 22 cm de diámetro forrado con pasta sablee

Del Relleno 1:

3 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de mantequilla
1 clara de huevo
1 taza de almendras molidas
2 cucharadas de fécula de maíz
1 cucharadita de esencia de almendra (opcional)

Del Relleno 2:

1 paquete chico de queso crema
1/4 de taza de leche
1 huevo
2 cucharadas de fécula de maíz
3 cucharadas de azúcar

Manera de Preparar:

1. Vierta al molde forrado una capa de mermelada y métalo al congelador, mientras tanto, para el relleno 1 bata la mantequilla y el azúcar hasta blanquear, agregue la clara de huevo y la esencia de almendra, integre, luego agregue las almendras y la fécula de maíz, mezcle y vierta sobre la mermelada, reserve.
2. Para el relleno 2 licúe muy bien los ingredientes hasta lograr que se deshagan, viértalo al molde, hornee a 180°C por 30 minutos o hasta que la pasta tenga color y el relleno cuaje. Deje enfriar y desmolde.
3. Adorne con unas almendritas.



Rinde 8 Rebanadas

Tip:

La pasta filo puede conseguirla en tiendas donde vendan productos árabes.

Pay de Frutos y Filo

Ingredientes:

1	paquete de queso crema de 190 gr
1/2	taza de miel de maple
1	huevo
1	taza de nueces en trozos
1	taza de pasas
2	cucharadas de canela en polvo
1/2	cucharadita de nuez moscada en polvo
200	gr de pasta filo
1	taza de mantequilla fundida
1	molde para pay de 22 cm de diámetro
	Mantequilla para engrasar el molde

Manera de Preparar:

1. Licúe el queso, el huevo y la miel, en un tazón mézclelos con las nueces en trozos, las pasas, la canela y la nuez moscada. Coloque una capa de pasta forrando el molde, aplique con una brocha la mantequilla y ponga una segunda capa, repita la operación hasta obtener cuatro capas.
2. Acomode en el molde forrado una capa del relleno anterior y luego una capa de pasta filo, repita la operación hasta llenar el molde.
3. Con el sobrante de pasta corte tiras y acomódelas en una charola, hornee ambas cosas a 180°C por 30 minutos o hasta que la pasta tenga color. Deje enfriar y desmolde
4. Adorne el pay con las tiritas.



Ingredientes:

Del Relleno:

1/4 de taza de jugo de limón
3/4 de taza de azúcar
80 gr de margarina fundida
1/2 limón, sólo la ralladura
2 huevos
3 cucharadas de fécula de maíz

Del Merengue:

2 claras de huevo
100 gr de azúcar

1 molde para pay de 22 cm de diámetro forrado con pasta quebrada

Manera de Preparar:

1. Licúe los ingredientes del relleno.
2. Viértalo al molde forrado, hornee a 180°C por 30 minutos o hasta que haya cuajado. Deje enfriar y desmolde.
3. Bata las claras a punto de turrón y agregue el azúcar poco a poco (sin dejar de batir) hasta obtener un merengue firme. Horneélo a 210°C por 5 minutos. Si lo desea dorado, déjelo unos minutos más dentro del horno. Decore el pay.



Ingredientes:

Del Relleno:

3	manzanas peladas y sin corazón, cortadas en trozos
1	cucharada de canela en polvo
2	clavos de olor molidos
1/2	cucharadita de nuez moscada
	Agua, la necesaria
1/2	taza de azúcar
3	cucharadas de fécula de maíz diluidas en
1/2	taza de agua
1	molde para pay de 22 cm de diámetro forrado con pasta sablee
200	gr de pasta sablee para decorar
	Harina para extender
1	huevo para barnizar

Manera de Preparar:

1. Coloque los ingredientes del relleno (excepto la fécula de maíz) en una cacerola a fuego medio (con agua únicamente que los cubra), mueva y deje hervir, en ese momento agregue la fécula de maíz diluida en agua y bata a fuego lento hasta que el relleno espese perfectamente. Deje enfriar y vierta al molde forrado.

2. Espolvoree harina en la mesa y extienda la pasta sablee, con 3 mm de grosor, corte tiras de 20 cm de largo y 1.5 cm de ancho. Barnice el contorno del pay con huevo, pegue las tiras en forma paralela y después atravesadas.

3. Barnícelas con huevo y hornee a 180°C por 30 minutos o hasta que la pasta tenga color. Deje enfriar y desmolde.



Rinde 8 Rebanadas

Pay de Nuez y Queso

Ingredientes:

Del Relleno:

- 1/2 taza de miel de maple
- 2 huevos
- 100 gr de nuez molida
- 1 paquete de queso crema de 90 gr
- 1 cucharada de fécula de maíz

- 1 molde para pay de 22 cm de diámetro forrado con pasta sablee
- 16 nueces en mitades

Manera de Preparar:

1. Licúe los ingredientes del relleno.
2. Viértalo al molde forrado, adorne con las nueces y hornee a 180°C por 30 minutos o hasta que haya cuajado.
3. Desmolde y listo. Este pay se conserva en refrigeración hasta 5 días.



Pay de Pera y Queso

Ingredientes:

Del Relleno:

150 gr de queso fresco
1 cucharadita de canela en polvo
1/2 taza de miel
1/2 lata de peras en almíbar (escurridas)

2 tazas de crema para batir
2 cucharadas de grenetina hidratadas en
1/2 taza de agua
1/2 lata de peras en almíbar (escurridas y en cubos)
1 molde para tarta de 20 cm de diámetro
Aceite para untar el molde
1 taza de mermelada de chabacano

Manera de Preparar:

1. Licúe muy bien los ingredientes del relleno. Bata la crema (bien fría) hasta lograr una consistencia firme e intégrela manualmente con un batidor al relleno, hágalo suavemente.
2. Diluya la grenetina en baño María y añádala a la mezcla anterior.
3. Vierta la pera en cubos al molde y después la mezcla, refrigere por 2 horas.
4. Desmolde y decore con la mermelada de chabacano.
5. Si lo desea puede reservar un poco de crema para decorar.



Ingredientes:

Del Relleno:

1 taza de queso amarillo fundido
300 gr de granos de elote cocidos
1 taza de crema
1/2 taza de azúcar
1 cucharada de vainilla

2 cucharadas de grenetina hidratadas en
1/2 taza de agua

1 molde para tarta de 20 cm de diámetro
Aceite para untar el molde
8 elotitos baby para decorar (opcional)

Manera de Preparar:

1. Licúe muy bien los ingredientes del relleno hasta lograr que los granos de elote se deshagan. Diluya la grenetina en baño María y agréguela a la licuadora, integre y vierta al molde, refrigere por 2 horas.
2. Desmóldelo y decore cada rebanada con un elotito baby.



Pay de Queso y Fresa

Ingredientes:

Del Relleno:

180	gr de queso crema
1/2	taza de azúcar
2	cucharadas de fécula de maíz
2	huevos
1/3	de taza de crema
1/3	de taza de leche
1	cucharadita de vainilla
200	gr de fresas limpias y cortadas por mitad
1	taza de glacé rojo (lo consigue en tiendas de materias primas)
1	molde para pay de 22 cm de diámetro forrado con pasta sablee

Manera de Preparar:

1. Licúe los ingredientes del relleno.
2. Viértalo al molde forrado, hornee a 180°C por 30 minutos o hasta que haya cuajado.
3. Deje enfriar y demolde con cuidado. Acomode las fresas en la superficie y aplique el glacé sobre las fresas con una cuchara.
4. Puede conservar este pay en refrigeración hasta por 4 días.



Pay de Queso Frío con Frutas

Ingredientes:

Del Relleno 1:

1 paquete de queso crema de 180 gr
3 tazas de leche hirviendo
1 paquete grande de gelatina de almendra para leche

Del Relleno 2:

3 tazas de agua hirviendo
1 paquete grande de gelatina de anís

2 tazas de fruta en almíbar o fresca en trozos pequeños
1 molde para tarta de 20 cm de diámetro
Aceite para untar el molde

Manera de Preparar:

1. Para el relleno 1 coloque la leche en la licuadora y agregue poco a poco la gelatina, ya que se integró añada el queso y licúe. Vierta la mitad de la gelatina al molde y deje cuajar durante media hora en refrigeración.
2. Para el relleno 2 diluya la gelatina en el agua hirviendo, espere a que la gelatina se tibie.
3. Acomode la fruta sobre el primer relleno y refrigere, vierta la gelatina de anís tibia, deje cuajar 30 minutos más.
4. Vierta el resto de la gelatina de almendra con queso cuidando que esté tibia. Refrigere 30 minutos más.
5. Desmolde y sirva adornado con fruta.



Rinde 8 Rebanadas

Pay de Queso con Frutas

Ingredientes:

Del Relleno:

- 1 paquete de queso crema de 190 gr
- 1/2 taza de leche
- 2 huevos
- 2 cucharadas de vainilla
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de fécula de maíz

- 2 tazas de frutas en trozos o rebanadas (excepto frutas que desprendan mucha agua como la fresa)

- 1 molde para pay de 22 cm de diámetro forrado con pasta sablee

Manera de Preparar:

1. Licúe muy bien los ingredientes del relleno.
2. Acomode la fruta en el fondo del molde forrado y vierta el relleno al molde, hornee a 180°C por 30 minutos o hasta que la pasta tenga color y el relleno cuaje. Deje enfriar y desmolde.



Pay de Tres Quesos

Ingredientes:

Del Relleno 1:

- 3 cucharadas de azúcar
- 3/4 de taza de queso amarillo fundido
- 3/4 de taza de crema
- 1 cucharada de vainilla
- 1 cucharada de grenetina hidratada en
- 1/2 taza de agua

Del Relleno 2:

- 3 cucharadas de azúcar
- 150 gr de queso gruyére
- 3/4 de taza de crema
- 1 cucharada de vainilla
- 1 cucharada de grenetina hidratada en
- 1/2 taza de agua

Del Relleno 3:

- 3 cucharadas de azúcar
- 150 gr de queso fresco
- 3/4 de taza de crema
- 1 cucharada de vainilla
- 1 cucharada de grenetina hidratada en
- 1/2 taza de agua

- 1 molde para tarta de 20 cm de diámetro
- Aceite para untar el molde

Manera de Preparar:

1. Para el relleno 1, licúe muy bien el queso, azúcar, la crema y la vainilla. Diluya la grenetina en baño María y agréguela a la licuadora, integre y vierta al molde, refrigere por 30 minutos.
2. Para el relleno 2 y 3 repita la operación y vierta al molde. Refrigere por 2 horas.



Pay Frío de Moka con Queso

Ingredientes:

Del Relleno:

1 paquete de queso crema de 180 gr
1 taza de leche
500 ml de crema
1/2 taza de azúcar
1 cucharada de vainilla

2 cucharadas de grenetina hidratadas en
1/2 taza de agua
1 cucharada de café soluble
100 gr de chocolate semiamargo fundido
1 molde para pay de 22 cm de diámetro forrado con pasta de galleta de chocolate

Para Decorar:

1 barrita de chocolate
1 taza de crema para batir bien fría
3 cucharadas de azúcar

Manera de Preparar:

1. Licúe los ingredientes del relleno. Diluya la grenetina en baño María.
2. Divida el relleno en dos partes, a la primera agréguele la mitad de la grenetina, licúe y vierta al molde forrado y refrigere 30 minutos.
3. A la otra mitad, añádale el chocolate y el café, licúe, agregue el resto de la grenetina y vierta al molde. Refrigere otros 30 minutos y desmolde.
4. Bata la crema con el azúcar hasta que tenga una consistencia firme, decore con manga y duya rizada la superficie del pay.
5. Adorne con el chocolate rallado.



Pay Marmoleado de Queso Panela y Frambuesa

Ingredientes:

Del Relleno:

180	gr de queso panela
1	lata de leche condensada
1/2	taza de crema para batir
1/2	taza de azúcar
1	cucharada de vainilla
2	cucharadas de grenetina hidratadas en
1/2	taza de agua
3	cucharadas de mermelada de frambuesa
1	molde para pay de 22 cm de diámetro
	Aceite para untar el molde

Manera de Preparar:

1. Licúe los ingredientes del relleno. Diluya la grenetina en baño María, agréguela a la licuadora. Reserve 3 cucharadas de la mezcla y vierta el resto al molde.
2. A la mezcla que reservó intégrele la mermelada de frambuesa y agréguela al molde en forma de gotas, después con un palillo matice suavemente.
3. Refrigere por dos horas y desmolde, volviendo a girar para que quede lo que matizó en la parte de arriba.
4. Si lo desea puede acompañar con fruta.